



Formation à la mise en place du Plan de Maitrise Sanitaire et du plan HACCP

L'objectif de la formation : savoir mettre en place et à jour son plan de maîtrise sanitaire, selon les exigences réglementaires de l'arrêté du 8 juin 2006 et de ces mises à jour.

- Le point fort de ce programme repose sur la mise en application de la méthode étudiée à partir d'exemples concrets de la société.

Durée de la formation : 2 journées

Public visé : toute personne voulant mettre en place son plan de maîtrise sanitaire **et la méthode HACCP :** agent de maîtrise, responsable qualité, animateur qualité, encadrement....

Prérequis : aucun

Moyens pédagogiques :

Support visuel sur vidéoprojecteur avec étude de cas : Exercices et mise en pratique pour l'élaboration et le suivi du PMS et du plan HACCP.
Participation et interactivité privilégiées.

Documents fournis aux stagiaires :
Livret des bonnes pratiques d'hygiène, avec autocontrôles et instructions de travail type d'un Plan de Maitrise Sanitaire et plan HACCP.

Affiche de sensibilisation aux lavages des Mains, Rangement des vestiaires...

Sanction de la formation :

Attestation individuelle de formation

Conditions financières : Demande d'inscription ou devis dûment rempli(e), accompagné(e) d'un acompte à la réservation du stage. Règlement du solde en fin de formation.

Tarif forfaitaire pour une inscription d'un groupe sur demande.

Enregistré sous le numéro 53220871422.

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état.

Programme de formation :

La réglementation et le contexte européen

- 1. La réglementation européenne et la réglementation en matière de formation**
- 2. Le plan de maitrise sanitaire**
 - Place du PMS dans la réglementation relative à la sécurité des aliments
 - Les éléments constitutifs du PMS :
Les bonnes pratiques ou les pré-requis réglementaires,
Le plan HACCP,
Traçabilité et gestion des produits non conformes.

Elaboration du plan de maîtrise sanitaire : il s'articule autour de trois points, chaque point est abordé de sorte à faire un état des lieux en entreprise afin de soulever les éventuelles problématiques de chaque poste et de détailler chaque instruction et procédure pour la mise en place du PMS, puis du plan HACCP :

1. Les bonnes pratiques d'hygiène ou BPH

- Le personnel et les exigences réglementaires vis-à-vis de la main d'œuvre
- Les mesures d'hygiène avant, pendant et après la production dont :
 - .Plan de nettoyage et désinfection et le contrôle de son efficacité
 - .Instructions relatives à l'hygiène par poste de travail
- Le plan de lutte contre les nuisibles
- La gestion des déchets
- La maîtrise des températures (par étape du diagramme de fabrication)
- Le contrôle à réception et à expédition des produits finis

2. Les documents relatifs à l'analyse des risques par la méthode HACCP

- Les 7 principes et les 12 étapes de la méthode HACCP
- Son application en milieu alimentaire
- Les enregistrements à tenir en milieu alimentaire

3. La procédure de traçabilité et de gestion des produits non-conformes. Procédure retrait / rappel des produits.

BULLETIN D'INSCRIPTION

QHSA – contact@qhsa-formation.fr

*Toute inscription non annulée 2 semaines avant la date de stage sera facturée

Etablissement :

Nom (signataire de la convention) :

Fonction :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Tél : Fax :

E-mail : Siret :

Inscrit (s) au stage : « Formation à la mise en place du plan de maîtrise sanitaire et du plan HACCP ».

Coût 410,00 € net de taxe, -10% pour la deuxième inscription. 30% d'acompte lors de l'inscription.

Je m'inscris à : Rennes : les et 2017

Paris les et 2017

Stagiaires (s) :

Nom : Prénom :

Nom : Prénom :

Demande de devis pour une inscription au stage en intra-entreprise: « Formation à la mise en place du plan de maîtrise sanitaire et du plan HACCP ».

Nombre de stagiaires (s) :

Lieu :

Délai de réalisation souhaité :

NB : pour tout renseignement complémentaire, contacter QHSA sur la ligne directe au 06 62 86 64 55, le nombre de places étant limité, merci de nous retourner votre inscription au plus vite, une convocation vous sera adressée ultérieurement.

QHSA – 34 avenue Général Leclerc – 22370 Pléneuf Val André - Ligne directe : 06.62.86.64.55

www.qhsa-formation.fr - contact@qhsa-formation.fr

N° siret 515 065 555 00044 – Code APE 8559B